(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国 际 局

(43) 国际公布日
2023 年 1 月 12 日 (12.01.2023)

(10) 国际公布号
WO 2023/279854 A1

(51) 国际专利分类号:
A47J 27/08 (2006.01) *A47J 36/00* (2006.01)

(21) 国际申请号: PCT/CN2022/093095

(22) 国际申请日: 2022 年 5 月 16 日 (16.05.2022)

(25) 申请语言: 中文

(26) 公布语言: 中文

(30) 优先权:
202121570539.2 2021年7月9日 (09.07.2021) CN

(71) 申请人: 佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司 **(FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.)** [CN/CN]; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。

(72) 发明人: 杨云 **(YANG, Yun)**; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。 吕伟刚 **(LV, Weigang)**; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。 梅若愚 **(MEI, Ruoyu)**; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。 薛钊强 **(XUE, Zhaoqiang)**; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。 刘化勇 **(LIU, Huayong)**; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。 吴良柳 **(WU, Liangliu)**; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号, Guangdong 528311 (CN)。

(74) 代理人: 北京励诚知识产权代理有限公司 **(BEIJING LISENG INTELLECTUAL PROPERTY**

(54) **Title:** COOKING APPLIANCE

(54) 发明名称: 烹饪器具

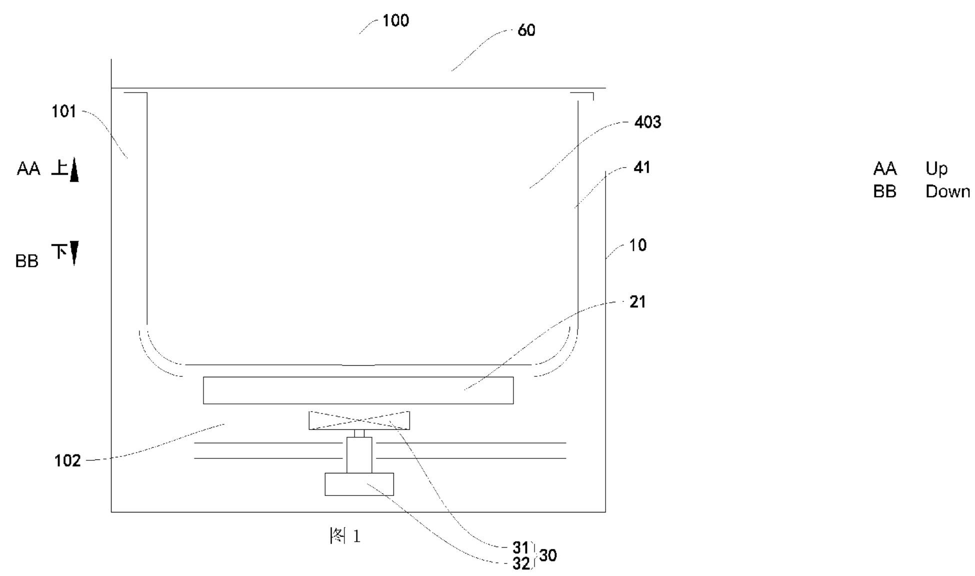

图 1

(57) **Abstract:** A cooking appliance (100). The cooking appliance (100) has a first cooking mode and a second cooking mode; the cooking appliance (100) comprises: a pot body assembly (10), the pot body assembly (10) defining an accommodating cavity (101); a cooking container, the cooking container being provided in the accommodating cavity (101); and a first heating member (21) and a second heating member (22), at least one of the first heating member (21) and the second heating member (22) being detachably provided in the pot body assembly (10), when the cooking appliance (100) is in the first cooking mode, the first heating member (21) being mounted in the pot body assembly (10), and when the cooking appliance (100) is in the second cooking mode, the second heating member (22) being mounted in the pot body assembly (10). The cooking appliance (100) has advantages such as achievement in switching of the cooking modes by switching the heat sources, a lighter cover body assembly, and user-friendly operations.

WO 2023/279854 A1

[见续页]

AGENCY LTD.)；中国北京市海淀区阜成路73号裕惠大厦B座807, Beijing 100142 (CN)。

(81) 指定国(除另有指明，要求每一种可提供的国家保护)：AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW。

(84) 指定国(除另有指明，要求每一种可提供的地区保护)：ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

本国际公布:
— 包括国际检索报告(条约第21条(3))。

(57) 摘要: 一种烹饪器具(100)，烹饪器具(100)具有第一烹饪模式和第二烹饪模式，烹饪器具(100)包括：锅体组件(10)，锅体组件(10)限定出容纳腔(101)；烹饪容器，烹饪容器设于容纳腔(101)内；第一加热件(21)和第二加热件(22)，第一加热件(21)和第二加热件(22)中至少一个可拆卸地设于锅体组件(10)，在烹饪器具(100)处于第一烹饪模式下，第一加热件(21)安装于锅体组件(10)，在烹饪器具(100)处于第二烹饪模式下，第二加热件(22)安装于锅体组件(10)，烹饪器具(100)具有通过切换热源实现烹饪模式切换、盖体组件更加轻便、用户操作方便等优点。

烹饪器具

相关申请的交叉引用

本申请要求佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司于2021年07月09日提交的、名称为“烹饪器具”的、中国专利申请号“202121570539.2”的优先权。

技术领域

本申请涉及烹饪器具制造领域，尤其是涉及一种烹饪器具。

背景技术

相关技术中的烹饪器具，例如采用压力锅与空气炸锅结合的锅具，一般空气炸盖设有空气加热装置，导致空气炸盖的体积较大。用户通过切换空气炸盖及压力锅盖实现烹饪模式的切换，操作过程复杂，且锅具的控温结构复杂、不便安装、成本较高。

发明内容

本申请旨在至少在一定程度上解决相关技术中的技术问题之一。

为此，本申请提出一种烹饪器具，该烹饪器具具有可以通过切换热源实现烹饪模式切换、盖体组件更加轻便、用户操作方便等优点。

为实现上述目的，根据本申请的实施例提出一种烹饪器具，所述烹饪器具具有第一烹饪模式和第二烹饪模式，所述烹饪器具包括：锅体组件，所述锅体组件限定出容纳腔；烹饪容器，所述烹饪容器设于所述容纳腔内；第一加热件和第二加热件，所述第一加热件和所述第二加热件中至少一个可拆卸地设于所述锅体组件，在所述烹饪器具处于所述第一烹饪模式下，所述第一加热件安装于所述锅体组件，在所述烹饪器具处于所述第二烹饪模式下，所述第二加热件安装于所述锅体组件。

根据本申请实施例的烹饪器具，具有可以通过切换热源实现烹饪模式切换、盖体组件更加轻便、用户操作方便等优点。

本申请的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出，部分将从下面的描述中变得明显，或通过本申请的实践了解到。

附图说明

图 1 是根据本申请实施例的烹饪器具的结构示意图，烹饪器具处于第一烹饪模式。

图 2 是根据本申请实施例的烹饪器具的结构示意图，烹饪器具处于第二烹饪模式。

具体实施方式

下面详细描述本申请的实施例，所述实施例的示例在附图中示出，其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的，旨在用于解释本申请，而不能理解为对本申请的限制。

下面参考附图描述根据本申请实施例的烹饪器具100，烹饪器具100具有第一烹饪模式和第二烹饪模式。

如图1-图2所示，根据本申请实施例的烹饪器具100可以包括锅体组件10、第一加热件21、第二加热件22和烹饪容器。

举例而言，烹饪器具100形成为压力空炸一体机，第一烹饪模式为压力烹饪模式，第二烹饪模式为空气炸烹饪模式。烹饪容器包括第一食物容器41和第二食物容器42，在烹饪器具100工作过程中，第一食物容器41和第二食物容器42二者中可选择一个装配到锅体组件10内，对应第一加热件21和第二加热件22二者中可选择一个装配到锅体组件10内。例如，在烹饪器具100需要压力烹饪时，可以将第一食物容器41和第一加热件21装配到容纳腔101内，实现压力烹饪；在烹饪器具100需要炸制烹饪时，可以将第二食物容器42和第二加热件22装配到容纳腔101内，实现空气炸烹饪。

在一些实施例中，锅体组件10限定出容纳腔101，烹饪容器设于容纳腔101内，第一加热件21和第二加热件22中至少一个可拆卸地设于锅体组件10。在烹饪器具100处于第一烹饪模式下，第一加热件21安装于锅体组件10，第一加热件21适于对烹饪容器进行加热。在烹饪器具100处于第二烹饪模式下，第二加热件22安装于锅体组件10。第二加热件22适于对容纳腔101内的空气进行加热。

这里需要理解的是，第一加热件21与第二加热件22可以为不同种类和/或不同功率的加热装置。例如，第一加热件21为整体式加热盘，加热时的工作温度为100-350摄氏度，可承受一定的压力，适于压力烹饪模式；第二加热件22为发热管式加热盘，加热时的工作温度为200-600摄氏度，适于空气炸烹饪模式。

根据本申请实施例的烹饪器具100，通过更换配合在锅体组件10内的第一加热件21或者第二加热件22，可以使烹饪器具100在不同的烹饪模式下使用不同的加热件进行工作，从而更具针对性地进行加热，实现不同的烹饪功能，保证烹饪器具100的烹饪效果。这样烹饪器具100可以满足更多的烹饪需求，实现不同的烹饪效果。

并且，通过设置第一加热件21和第二加热件22，可以根据烹饪模式的不同更具针对性地选择加热件，方便第一加热件21在第一烹饪模式下对烹饪容器进行加热，方便第二加热件22在第二烹饪模式下对空气进行加热。例如，第一加热件21和第二加热件22的类型和

功率可以不同，第一加热件 21 可以与烹饪容器适配以增大接触面积，保证合适的工作温度范围和承压范围，第二加热件 22 设有过风孔 201，可以增大第二加热件 22 与空气的接触面积，提高第二加热件 22 对空气的加热效率。由此，便于提高烹饪器具 100 的烹饪效率和烹饪效果。

此外，通过将第一加热件 21 和第二加热件 22 中至少一个设置在容纳腔 101 内，可以省去在锅盖组件上设置加热结构，有利于简化锅盖组件的结构、减小锅盖组件的部件数量、体积和重量，用户取放锅盖组件更省力。而且，通过切换热源即可以实现烹饪器具 100 烹饪模式的切换，用户的操作更加简单方便。

同时，将加热件设在容纳腔 101 内，可以实现容纳腔 101 内部风道的自下而上循环，因为热空气会自然向上，故可以有效提升容纳腔 101 内部热场循环，从而提高空气炸烹饪时内部食材加热的均匀性和加热效率，提高烹饪效果。

因此，根据本申请实施例的烹饪器具 100 具有可以通过切换热源实现烹饪模式切换、盖体组件更加轻便、用户操作方便等优点。

下面参考附图描述根据本申请具体实施例的烹饪器具 100。

在本申请的一些具体实施例中，如图 1-图 2 所示，根据本申请实施例的烹饪器具 100 可以包括锅体组件 10、第一加热件 21、第二加热件 22、第一食物容器 41 和第二食物容器 42，第一食物容器 41 具有处理腔 403，第二食物容器 42 具有烹饪腔 402。

在本申请的一些实施例中，第一加热件 21 或第二加热件 22 适于与锅体组件 10 的电源板电连接。这样锅体组件 10 能够向加热件提供电能，以便于加热件可以正常工作。

在本申请的一些实施例中，第一加热件 21 或第二加热件 22 择一可拆卸地设于容纳腔 101 内。具体而言，在第一烹饪模式时将第一加热件 21 安装在容纳腔 101 内，第一加热件 21 适于对第一食物容器 41 进行直接加热，在第二烹饪模式时将第二加热件 22 安装在容纳腔 101 内，第二加热件 22 适于对空气进行加热，再利用热空气对第二食物容器 42 内的食材进行加热。这样通过更换安装在锅体组件 10 内的加热件就可以实现烹饪功能的切换，便于锅盖组件的轻薄化，便于简化用户的操作过程，提高用户的操作便捷性。

可选地，第一加热件 21 可以为热盘、IH 加热装置或红外加热装置，第二加热件 22 可以为发热管、热盘、IH 加热装置或红外加热装置。

在本申请的一些实施例中，锅体组件 10 包括外壳和外锅，外壳具有安装腔，外锅设于安装腔内，外锅限定出容纳腔 101，第一加热件 21 或第二加热件 22 适于支撑在外锅的底壁或侧壁。这样便于加热件的安装设置，便于利用加热件对烹饪容器内的食材进行烹饪加工，便于在烹饪容器的下方对其进行加热，且容纳腔 101 下部的空气经过加热后有自然向上的趋势，有利于提升内部热场循环，实现食物受热的均匀性。

在一些具体实施例中，如图 1 和图 2 所示，烹饪器具 100 还包括风机组件 30，风机组件 30 用于驱动气流在容纳腔 101 内流动，风机组件 30 设在锅体组件 10 内。这样便于风机组件 30 的安装设置，便于风机组件 30 驱动气流在容纳腔 101 内流动。具体而言，风机组件 30 安装于锅体组件 10 的底部，风机组件 30 工作时可以在容纳腔 101 的底部形成正压或负压，从而使整个容纳腔 101 内的空气流动并进出烹饪腔 402。从容纳腔 101 的底部驱动容纳腔 101 内空气流动，有利于容纳腔 101 下部的热空气向上部流动，有利于使容纳腔 101 内上部和下部的空气更快速循环流动，提高容纳腔 101 和烹饪腔 402 内温度均匀性。

在一些可选实施例中，如图 1 和图 2 所示，风机组件 30 可以包括风扇 31 和电机 32，在烹饪器具 100 处于第二烹饪模式下，风扇 31 与过风孔 201 正对设置，电机 32 与风扇 31 传动相连，电机 32 位于风扇 31 的下方。这样不仅可以保证风机组件 30 的正常工作，而且可以使电机 32 远离加热件，便于对电机 32 进行保护，提高电机 32 的使用寿命。

可选地，锅体组件 10 可以包括外锅和外壳，外锅设于外壳内，外锅限定出容纳腔 101，且外锅的底壁设有开口。风扇 31 位于外锅内，电机 32 位于外锅的下方且安装于外壳内，电机 32 的电机轴穿过开口并与风扇 31 相连，以使电机 32 可以驱动风扇 31 转动，从而驱动容纳腔 101 内空气循环流动。这样不仅便于对风机组件 30 进行保护，而且风机组件 30 距离第二加热件 22 更近，可以驱动第二加热件 22 周围的空气流动更充分，经过第二加热件 22 加热的空气可以迅速流动至低温区域，有利于提高容纳腔 101 和烹饪腔 402 内温度的均匀性。因而，便于提高气流流经第二加热件 22 的效率，便于在容纳腔 101 内形成循环的气流通路，而且便于风机组件 30 的安装设置，避免风机组件 30 影响食物容器的安装空间。

进一步地，风机组件 30 还可以包括散热风轮，散热风轮安装于电机轴且位于外锅的底壁下方，散热风轮工作能够驱动电机 32 周围的空气流动，以对电机 32 进行散热，保证使用安全性。

在一些可选实施例中，风机组件 30 分别与第一加热件 21 和第二加热件 22 间隔设置。这样可以降低烹饪器具 100 的加工精度，便于加热件进行拆装操作，避免在拆装加热件时损坏风机组件 30。

在本申请的一些实施例中，第一加热件 21 形成为第一加热盘，第一食物容器 41 适于支撑在第一加热盘上。这样第一食物容器 41 的底壁可以与第一加热件 21 贴合，即面面接触，一方面可以对第一食物容器 41 进行支撑限位，另一方面能够提高第一食物容器 41 与第一加热件 21 之间的热传导效率，提高第一食物容器 41 的处理腔 403 内食材受热的均匀性。

第二加热件 22 形成为第二加热盘，第二加热盘的中部形成有过风孔 201，这样可以增大第二加热件 22 与空气的接触面积，提高第二加热件 22 对空气的加热效率。第二食物容器 42 适于支撑在第二加热盘上。这里需要理解的是，第二食物容器 42 的底壁可以与第二

加热件 22 贴合，即面面接触，也可以与第二加热件 22 间隔设置。这样便于热空气可以在容纳腔 101 和第二食物容器 42 的烹饪腔 402 之间进行循环流动。

在一些可选实施例中，烹饪容器包括第一食物容器 41 和第二食物容器 42，在烹饪器具 100 处于第一烹饪模式下，第一食物容器 41 支撑在第一加热件 21 上。如图 2 所示，第二食物容器 42 的底壁或侧壁具有与烹饪腔 402 连通的通风孔 401，在烹饪器具 100 处于第二烹饪模式下，第二食物容器 42 支撑在第二加热件 22 上，过风孔 201 与通风孔 401 连通。这样经过第二加热件 22 加热的热空气可以快速地进入到烹饪腔 402 内，提高空气炸烹饪模式的烹饪效率和烹饪效果。

在一些具体实施例中，如图 1 和图 2 所示，第一加热件 21 与容纳腔 101 的壁面之间限定出与过风孔 201 连通的过风通道 102，第二食物容器 42 具有与过风孔 201 连通的通风孔 401。这样热空气可以在容纳腔 101 和第二食物容器 42 的烹饪腔 402 之间进行循环流动。

在本申请的一些实施例中，如图 1 和图 2 所示，烹饪器具 100 还包括锅盖组件 60，锅盖组件 60 具有可视区域。这样用户可以随时通过可视区域查看烹饪容器内食材的烹饪状态，便于掌握食材的烹饪程度，提高用户体验。

在一些具体示例中，烹饪器具 100 的锅盖组件 60 包括第一锅盖组件和第二锅盖组件，在烹饪器具 100 处于第一烹饪模式下，第一锅盖组件盖设于锅体组件 10，在烹饪器具 100 处于第二烹饪模式下，第二锅盖组件盖设于锅体组件 10。这样可以针对第一烹饪模式和第二烹饪模式设计更加合适的锅盖组件，以便于提高烹饪器具 100 的烹饪效果，还可以延长锅盖组件的使用寿命，便于对锅盖组件进行清洗。例如，为了防止在空气炸过程中第一锅盖组件上的排气阀被堵塞、污染，可以使用第二锅盖组件，第二锅盖组件上无需设置排气阀等复杂结构，可以直接用水冲洗，清洗更方便。

具体地，第一锅盖组件可以封闭第一食物容器 41 的顶部开口，以使处理腔 403 封闭，第一加热件 21 对第一食物容器 41 进行加热时，烹饪腔 402 内的气压可以升高，以实现压力烹饪。例如，第一锅盖组件可以包括盖本体、排气阀和密封圈，密封圈安装于盖本体且与第一食物容器 41 的顶部开口边沿密封配合，以封闭第一食物容器 41 的顶部开口，排气阀设于盖本体且与烹饪腔 402 连通，以便于调节烹饪腔 402 内的压力。

第二锅盖组件可以与第二食物容器 42 的顶部开口间隔开一定间隙，以使烹饪腔 402 可以通过顶部开口与容纳腔 101 连通，便于实现热空气的循环流动。第一烹饪模式和第二烹饪模式分别使用不同锅盖组件，有利于提高锅盖组件的使用寿命，锅盖组件更易于清洗。例如，防止在空气炸过程中第一锅盖组件上的排气阀被堵塞、污染。

可选地，第二锅盖组件具有可视区域。这样用户可以随时通过可视区域查看第二食物容器 42 内食材的烹饪状态，便于掌握食材的烹饪程度，提高用户体验。

具体地，第二锅盖组件可以包括盖板和把手，把手与盖板相连，以便于第二锅盖组件取放，盖板可以为透明玻璃板以形成可视区域，便于用户观察。

在本申请的一些实施例中，第一烹饪模式为压力烹饪模式，第二烹饪模式为空气炸烹饪模式。在烹饪器具 100 工作过程中，第一食物容器 41 和第二食物容器 42 二者中可选择一个装配到锅体组件 10 内。在烹饪器具 100 需要压力烹饪时，可以将第一食物容器 41 和第一加热件 21 装配到容纳腔 101 内，实现压力烹饪；在烹饪器具 100 需要炸制烹饪时，可以将第二食物容器 42 和第二加热件 22 装配到容纳腔 101 内，实现空气炸烹饪。

在一些可选实施例中，第一食物容器 41 可拆卸地设置在容纳腔 101 内，在第一食物容器 41 和第一加热件 21 设置在容纳腔 101 内且第一加热件 21 工作的状态下，烹饪器具 100 处于第一烹饪模式，此时第一加热件 21 对第一食物容器 41 进行加热，以便于烹饪第一食物容器 41 内的食材。在第一烹饪模式下，可以对食材进行蒸、焖或者煮等处理。

在另一些可选实施例中，第二食物容器 42 可拆卸地设置在容纳腔 101 内，在第二食物容器 42 和第二加热件 22 设置在容纳腔 101 内且第二加热件 22 和风机组件 30 均工作的状态下，第二食物容器 42 的烹饪腔 402 能够与容纳腔 101 连通，烹饪器具 100 处于第二烹饪模式，此时第二加热件 22 对容纳腔 101 内的空气进行加热，风机组件 30 驱动热空气在容纳腔 101 内流动，从而对第二食物容器 42 内的食材进行空气炸烹饪。具体地，风机组件 30 可以使经过第二加热件 22 加热的空气能够更快速地进入第二食物容器 42 内，从而提高烹饪腔 402 内食材的加热效率和炸制效果。并且，与第一加热件 41 直接加热第一食物容器 41 的烹饪方式相比，可以实现不同的烹饪功能。

具体地，第二食物容器 42 的底壁与容纳腔 101 的底壁间隔开一定间隙，第二食物容器 42 的侧壁与容纳腔 101 的侧壁间隔开一定间隙，以使第二食物容器 42 和容纳腔 101 的腔壁之间形成风道，减小空气流动阻力，空气可以在容纳腔 101 和烹饪腔 402 内充分循环流动，提高烹饪腔 402 内食材受热的均匀性和效率。

由此，通过更换配合在锅体组件 10 内的第一食物容器 41 或者第二食物容器 42，以及对应更滑第一加热件 21 或第二加热件 22，使烹饪器具 100 可以在不同的烹饪模式下工作，实现不同的烹饪功能，这样烹饪器具 100 可以满足更多的烹饪需求，实现不同的烹饪效果。

在一些可选实施例中，第一食物容器 41 放置在容纳腔 101 内时，第一食物容器 41 的处理腔 403 与容纳腔 101 不连通（即第一食物容器 41 的顶壁和侧壁均不设置通孔结构），第一加热件 21 可以通过加热第一食物容器 41，以使第一食物容器 41 升温并对处理腔 403 内的食材进行加热。

在另一些可选实施例中，第二食物容器 42 放置于容纳腔 101 内时，第二食物容器 42 的烹饪腔 402 与容纳腔 101 连通，例如第二食物容器 42 的顶壁、底壁和侧壁中的至少一处

可以设有与容纳腔 101 连通的开口。容纳腔 101 内经过第二加热件 22 加热的空气可以进入烹饪腔 402 内，以对烹饪腔 402 内的食材进行加热。

具体而言，第二食物容器 42 的上端敞开形成取放口，在空气炸烹饪模式时，第二食物容器 42 的外周壁与容纳腔 101 的侧壁间隔设置形成有过风间隙，风机组件 30 工作驱动气流在容纳腔 101 内流动，经第二加热件 22 加热的热空气可以从过风通道 102 流入过风间隙，然后从第二食物容器 42 的取放口进入烹饪腔 402，再从第二食物容器 42 的通风孔 401 流出，经过过风孔 201 流到第二加热件 22 处再次进行加热，以实现空气的加热循环流动。这样空气可以在容纳腔 101 和烹饪腔 402 内充分循环流动，使空气能够流经烹饪腔 402 的范围更大，可以提高烹饪腔 402 内各个区域食材受热的均匀性和受热效率。

本申请的烹饪器具 100 形成为压力空气炸一体机，兼具压力烹饪和空气炸烹饪两种烹饪模式，实用性强。

在压力烹饪模式下，第一加热件 21 与第一食物容器 41 的底壁贴合设置，风机组件 30 不工作。第一加热件 21 可以对第一食物容器 41 内的食材进行加热，并且可以改变第一食物容器 41 内的气压，以形成正压（即第一食物容器 41 内的压力大于外界的压力）或者负压（即第一食物容器 41 内的压力小于外界的压力）。在压力烹饪模式下，可以对食材进行焖、煮、炖等处理，食材烹饪效率高，营养萃取效果更好。可选地，第一加热件 21 可以从食材的底部和侧部中的至少一处加热。

在空气炸烹饪模式下，第二食物容器 42 可以为炸篮，第二加热件 22 可以由对容纳腔 101 内的空气进行加热，热空气进入第二食物容器 42 的烹饪腔 402，以实现食材的烘烤、煎炸、空气炸等处理，食材受热均匀，烘烤效果好。

根据本申请实施例的烹饪器具 100，有利于简化锅盖结构、体积和重量，使用户操作更方便，并且第一食物容器 41 和第二食物容器 42 烹饪和盛放食材不受限制，使用方便，提高用户体验，且风机组件 30 有利于提高第二烹饪模式下容纳腔 101 和第二食物容器 42 内各个区域的温度均匀度和加热效率，从而提高烹饪效率。

在本申请的一些实施例中，烹饪器具 100 还设有限温装置，限温装置设置在容纳腔 101 内，限温装置用于控制第一加热件 21 或第二加热件 22 的工作温度。限温装置适于与加热件相连，加热件的热量可以快速传递给限温装置，使限温装置能够感测连接处加热件的温度。限温装置具有上限温度和下限温度，在加热件的温度升至上限温度的状态下，限温装置控制加热件停止加热，在加热件的温度降至下限温度的状态下，限温装置控制加热件进行加热。这样可以准确控制加热件的工作温度范围，不仅便于在合适的温度范围对食材进行烹饪加工，而且可以对加热件和烹饪器具 100 内的其他零部件进行保护，避免加热件自身的温度过高，避免其他零部件受高温影响不能正常工作或发生损坏。

进一步地，由于第一加热件 21 或第二加热件 22 安装在锅体组件 10 上，这样仅设置对加热件进行控温的限温装置即可，便于简化限温装置的结构，便于限温装置的安装设置，便于降低限温装置的成本。换言之，设置一个限温装置就可以实现对第一烹饪模式和第二烹饪模式这两种烹饪模式进行可靠控温。

根据本申请实施例的烹饪器具 100 的其他构成以及操作对于本领域普通技术人员而言都是已知的，这里不再详细描述。

在本申请的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“外”、“顺时针”、“逆时针”、“轴向”、“径向”、“周向”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本申请和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本申请的限制。

此外，术语“第一”、“第二”仅用于描述目的，而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此，限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多个该特征。在本申请的描述中，“多个”的含义是两个以上，除非另有明确具体的限定。

在本申请中，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或成一体；可以是机械连接，也可以是电连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连，可以是两个元件内部的连通或两个元件的相互作用关系。对于本领域的普通技术人员而言，可以根据具体情况理解上述术语在本申请中的具体含义。

在本申请中，除非另有明确的规定和限定，第一特征在第二特征 “上”或“下”可以是第一和第二特征直接接触，或第一和第二特征通过中间媒介间接接触。而且，第一特征在第二特征“之上”、“上方”和“上面”可是第一特征在第二特征正上方或斜上方，或仅仅表示第一特征水平高度高于第二特征。第一特征在第二特征“之下”、“下方”和“下面”可以是第一特征在第二特征正下方或斜下方，或仅仅表示第一特征水平高度小于第二特征。

在本说明书的描述中，参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、 “示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本申请的至少一个实施例或示例中。在本说明书中，对上述术语的示意性表述不必须针对的是相同的实施例或示例。而且，描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。此外，在不相互矛盾的情况下，本领域的

技术人员可以将本说明书中描述的不同实施例或示例以及不同实施例或示例的特征进行结合和组合。

尽管上面已经示出和描述了本申请的实施例，可以理解的是，上述实施例是示例性的，不能理解为对本申请的限制，本领域的普通技术人员在本申请的范围内可以对上述实施例进行变化、修改、替换和变型。

权利要求书

1、一种烹饪器具，其特征在于，所述烹饪器具具有第一烹饪模式和第二烹饪模式，所述烹饪器具包括：

锅体组件，所述锅体组件限定出容纳腔；

烹饪容器，所述烹饪容器设于所述容纳腔内；

第一加热件和第二加热件，所述第一加热件和所述第二加热件中至少一个可拆卸地设于所述锅体组件，在所述烹饪器具处于所述第一烹饪模式下，所述第一加热件安装于所述锅体组件，在所述烹饪器具处于所述第二烹饪模式下，所述第二加热件安装于所述锅体组件。

2. 根据权利要求 1 所述的烹饪器具，其特征在于，所述第一加热件或所述第二加热件适于与所述锅体组件的电源板电连接。

3. 根据权利要求 1-2 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，所述第一加热件或所述第二加热件择一可拆卸地设于所述容纳腔内。

4. 根据权利要求 1-3 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，所述锅体组件包括：

外壳，所述外壳具有安装腔；

外锅，所述外锅设于所述安装腔内，所述外锅限定出所述容纳腔，所述第一加热件或所述第二加热件适于支撑在所述外锅的底壁或侧壁。

5. 根据权利要求 1-4 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，还包括风机组件，所述风机组件设于所述锅体组件内。

6. 根据权利要求 1-5 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，所述风机组件分别与所述第一加热件和第二加热件间隔设置。

7. 根据权利要求 1-5 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，所述风机组件包括：

风扇；

电机，所述电机与所述风扇传动相连，所述电机位于所述风扇的下方。

8. 根据权利要求 1-7 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，所述第一加热件形成为第一加热盘，所述第二加热件形成为第二加热盘，所述第二加热盘的中部形成有过风孔。

9. 根据权利要求 1-8 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，所述烹饪容器包括：

第一食物容器，在所述烹饪器具处于所述第一烹饪模式下，所述第一食物容器支撑在所述第一加热件上；

第二食物容器，所述第二食物容器的底壁或侧壁具有与烹饪腔连通的通风孔，在所述烹饪器具处于所述第二烹饪模式下，所述第二食物容器支撑在所述第二加热件上。

10. 根据权利要求 1-9 中任一项所述的烹饪器具，其特征在于，还包括：

锅盖组件，所述锅盖组件具有可视区域。

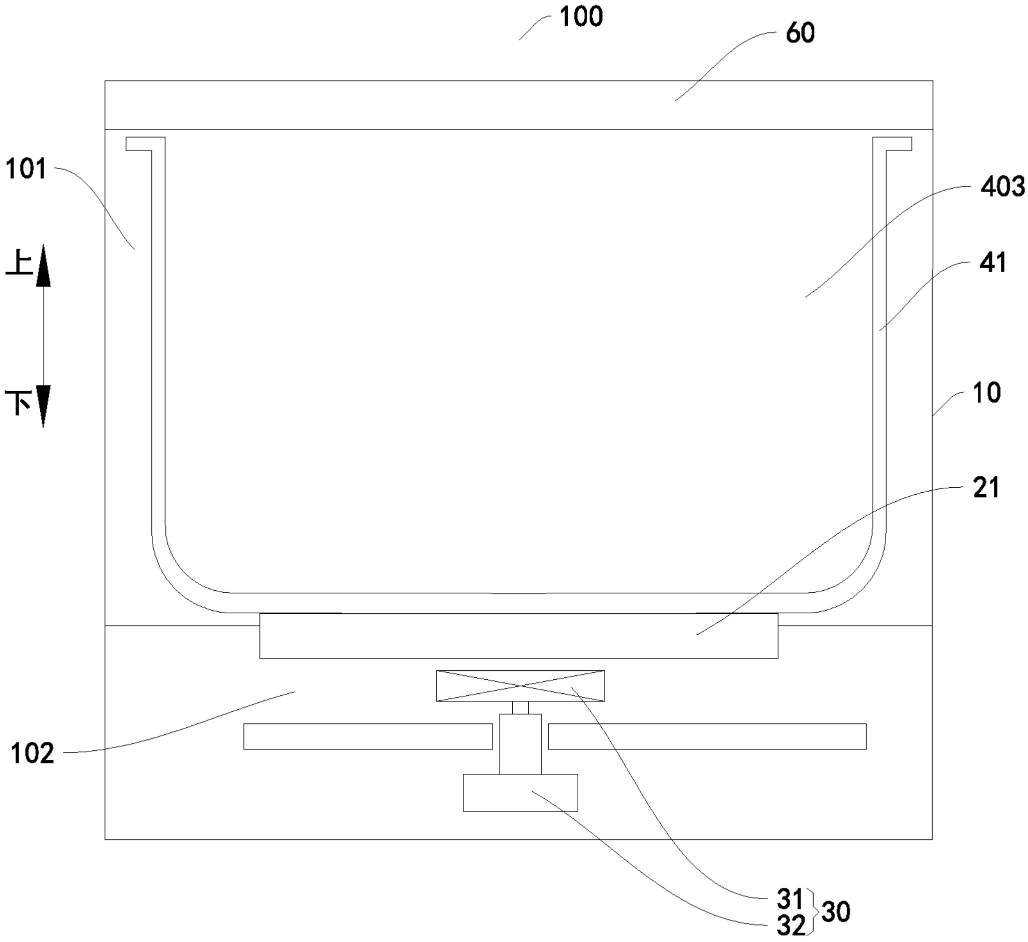

图 1

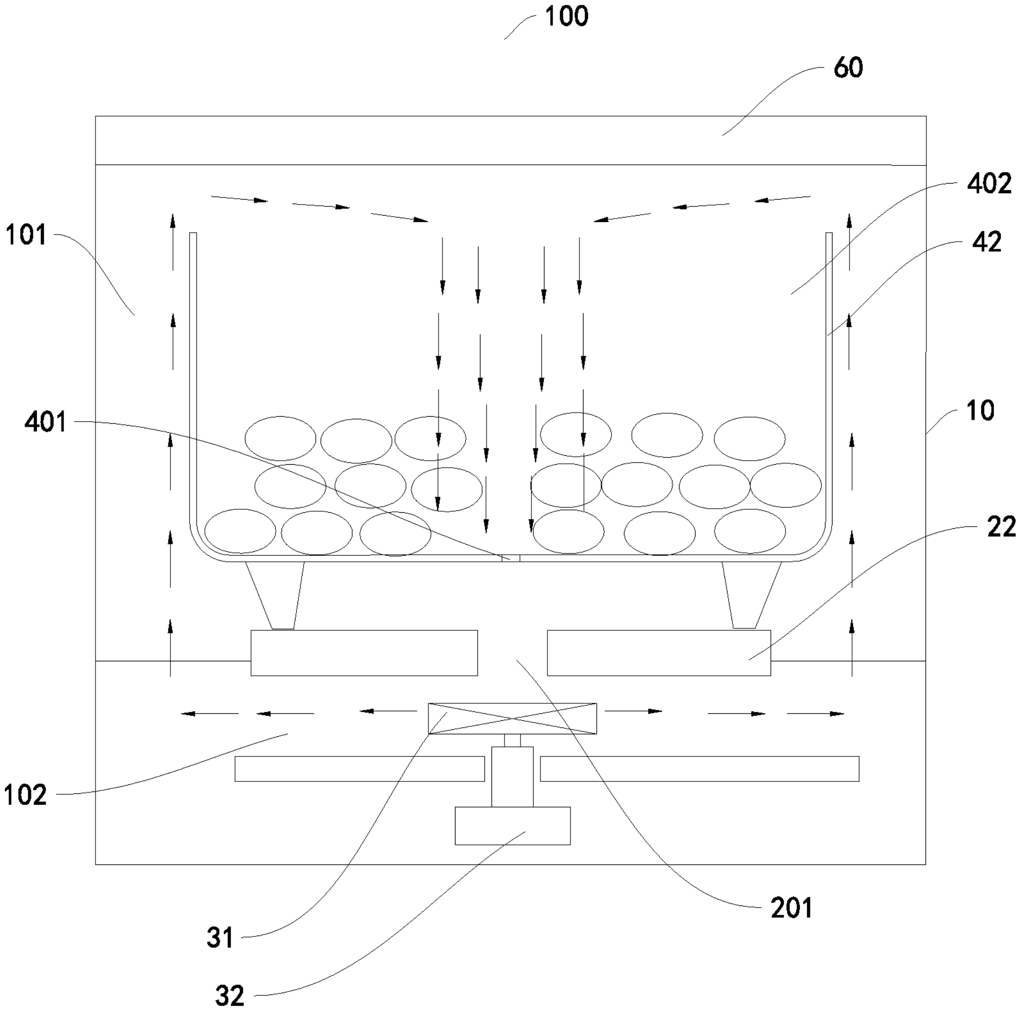

图 2

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/CN2022/093095

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A47J 27/08(2006.01)i； A47J 36/00(2006.01)i

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A47J H05B

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

CNTXT; ENTXTC; ENTXT; VEN: 锅体, 本体, 腔, 加热, 电热, 加热板, 加热盘, 加热片, 加热件, 加热装置, 热源, 移除, 更换, 拆卸, pot, container, vessel, heat, source, chang+, disassemb+, install, set, uninstall, dismount+, demountable, detachable, take off, taking off

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
PX	CN 215899396 U (FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.) 25 February 2022 (2022-02-25) description, paragraphs 24-68, and figures 1-2	1-10
Y	CN 109952050 A (DE LONGHI APPLIANCES S.R.L. CON UNICO SOCIO) 28 June 2019 (2019-06-28) description, paragraphs 33-96, and figures 1-2	1-10
Y	CN 1575712 A (SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.) 09 February 2005 (2005-02-09) description, page 3, line 7 to page 5, line 10, and figures 1-3	1-10
Y	CN 109330353 A (JIANGSU HUITAILANG FOOD CO., LTD.) 15 February 2019 (2019-02-15) description, paragraphs 26-34, and figures 1-7	1-10
A	CN 209300780 U (FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.) 27 August 2019 (2019-08-27) entire document	1-10
A	CN 106473581 A (HUANG ZHAO et al.) 08 March 2017 (2017-03-08) entire document	1-10

☑ Further documents are listed in the continuation of Box C. ☑ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed
"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report
19 July 2022	**27 July 2022**

Name and mailing address of the ISA/CN	Authorized officer
China National Intellectual Property Administration (ISA/CN) **No. 6, Xitucheng Road, Jimenqiao, Haidian District, Beijing 100088, China**	
Facsimile No. **(86-10)62019451**	Telephone No.

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	CN 204362330 U (FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD. et al.) 27 May 2015 (2015-05-27) entire document	1-10
A	CN 101119664 A (MCLEMORE, J. D.) 06 February 2008 (2008-02-06) entire document	1-10
A	US 2013333576 A1 (ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA) 19 December 2013 (2013-12-19) entire document	1-10

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.
PCT/CN2022/093095

Patent document cited in search report	Publication date (day/month/year)	Patent family member(s)	Publication date (day/month/year)
CN 215899396 U	25 February 2022	None	
CN 109952050 A	28 June 2019	WO 2018050838 A1	22 March 2018
		IT 201600093505 A1	16 March 2018
		EP 3512390 A1	24 July 2019
		US 2019254479 A1	22 August 2019
CN 1575712 A	09 February 2005	KR 20050001706 A	07 January 2005
		US 2004262288 A1	30 December 2004
CN 109330353 A	15 February 2019	None	
CN 209300780 U	27 August 2019	None	
CN 106473581 A	08 March 2017	None	
CN 204362330 U	27 May 2015	None	
CN 101119664 A	06 February 2008	US 2012009317 A1	12 January 2012
		CA 2535012 A1	24 February 2005
		US 2005276892 A1	15 December 2005
		WO 2005016091 A1	24 February 2005
		US 2004103795 A1	03 June 2004
US 2013333576 A1	19 December 2013	EP 2668881 A1	04 December 2013

国际检索报告

国际申请号 PCT/CN2022/093095

A. 主题的分类

A47J 27/08(2006.01)i；A47J 36/00(2006.01)i

按照国际专利分类(IPC)或者同时按照国家分类和IPC两种分类

B. 检索领域

检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号)

A47J H05B

包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献

在国际检索时查阅的电子数据库(数据库的名称，和使用的检索词（如使用）)

CNTXT;ENTXTC;ENTXT;VEN:锅体,本体,腔,加热,电热,加热板,加热盘,加热片,加热件,加热装置,热源,移除,更换,拆卸,pot, container, vessel, heat, source, chang+, disassemb+, install, set, uninstall, dismount+, de-mountable, detachable, take off, taking off

C. 相关文件

类 型*	引用文件，必要时，指明相关段落	相关的权利要求
PX	CN 215899396 U (佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司) 2022年2月25日 (2022 - 02 - 25) 说明书第24-68段，附图1-2	1-10
Y	CN 109952050 A (德隆奇电器单一股东有限责任公司) 2019年6月28日 (2019 - 06 - 28) 说明书第33-96段，附图1-2	1-10
Y	CN 1575712 A (三星电子株式会社) 2005年2月9日 (2005 - 02 - 09) 说明书第3页7行-第5页10行，附图1-3	1-10
Y	CN 109330353 A (江苏灰太狼食品有限公司) 2019年2月15日 (2019 - 02 - 15) 说明书第26-34段，附图1-7	1-10
A	CN 209300780 U (佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司) 2019年8月27日 (2019 - 08 - 27) 全文	1-10
A	CN 106473581 A (黄兆 等) 2017年3月8日 (2017 - 03 - 08) 全文	1-10

☑ 其余文件在C栏的续页中列出。　☑ 见同族专利附件。

* 引用文件的具体类型:
“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件
“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利
“L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件，或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件（如具体说明的）
“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件
“P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件
“T” 在申请日或优先权日之后公布，与申请不相抵触，但为了理解发明之理论或原理的在后文件
“X” 特别相关的文件，单独考虑该文件，认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性
“Y” 特别相关的文件，当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时，要求保护的发明不具有创造性
“&” 同族专利的文件

国际检索实际完成的日期	国际检索报告邮寄日期
2022年7月19日	2022年7月27日

ISA/CN的名称和邮寄地址	受权官员
中国国家知识产权局(ISA/CN) 中国北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 100088	邵玉梅
传真号 (86-10)62019451	电话号码 (86-10) 62085790

C. 相关文件

类 型*	引用文件，必要时，指明相关段落	相关的权利要求
A	CN 204362330 U (佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司 等) 2015年5月27日 (2015 - 05 - 27) 全文	1-10
A	CN 101119664 A (约翰 德 麦克勒莫尔) 2008年2月6日 (2008 - 02 - 06) 全文	1-10
A	US 2013333576 A1 (ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA) 2013年12月19日 (2013 - 12 - 19) 全文	1-10

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号
PCT/CN2022/093095

检索报告引用的专利文件	公布日 (年/月/日)	同族专利	公布日 (年/月/日)
CN 215899396 U	2022年2月25日	无	
CN 109952050 A	2019年6月28日	WO 2018050838 A1	2018年3月22日
		IT 201600093505 A1	2018年3月16日
		EP 3512390 A1	2019年7月24日
		US 2019254479 A1	2019年8月22日
CN 1575712 A	2005年2月9日	KR 20050001706 A	2005年1月7日
		US 2004262288 A1	2004年12月30日
CN 109330353 A	2019年2月15日	无	
CN 209300780 U	2019年8月27日	无	
CN 106473581 A	2017年3月8日	无	
CN 204362330 U	2015年5月27日	无	
CN 101119664 A	2008年2月6日	US 2012009317 A1	2012年1月12日
		CA 2535012 A1	2005年2月24日
		US 2005276892 A1	2005年12月15日
		WO 2005016091 A1	2005年2月24日
		US 2004103795 A1	2004年6月3日
US 2013333576 A1	2013年12月19日	EP 2668881 A1	2013年12月4日